Là Haut sur la Colline



"VENIR PARTAGER UNE TABLÉE AU LÀ-HAUT SUR LA COLLINE, C'EST S'IMMERGER DANS UNE BISTRONOMIE DE TERRITOIRE FORTE, SAVOUREUSE ET ENGAGÉE"



En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable.





DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

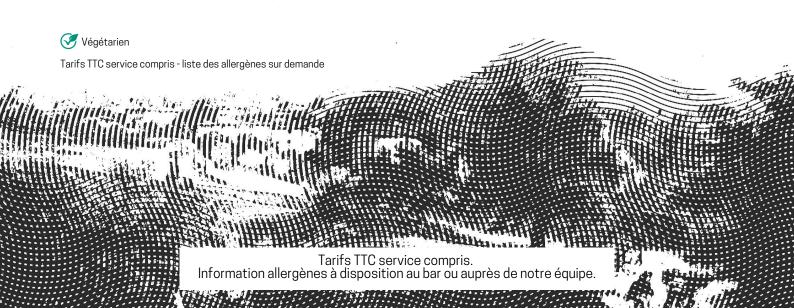
ENTRÉE + PLAT **6**₩ PLAT + DESSERT = 24,5€ ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 29,5€

MENU DE LA CHEFFE

DU LUNDI AU DIMANCHE - MIDI ET SOIR ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 49€

À PARTAGER

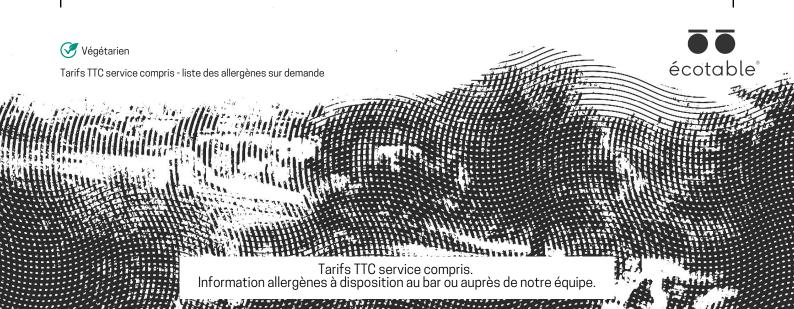
Ø	HOUMOUS	9€
	JAMBON IBÉRIQUE CEBO DE CAMPO Affiné 24 mois, tranché finement, beurre Poitou Charente AOP et cornichons	21€
	PLANCHE DE ROSETTE LYONNAISE DE CHEZ BOBOSSE Tranchée finement, beurre Charentes-Poitou AOP, cornichons	12€
	PÂTÉ EN CROÛTE DU MONT CINDRE Chutney de fruits	17€
	PIMIENTOS DE PADRÒN	12€
	BOUDIN BASQUE POÊLÉ De « Christian Parra » et relish de betteraves	14€



ENTRÉES

RISOTTO AUX MORILLES Crème de petits pois et tuiles de parmesan

ASPERGES BLANCHES DES LANDES Sauce hollandaise, croûtons, olives taggiashe et parmesan	17€
SAUMON GRAVLAX MARINÉ À LA BETTERAVE Salade de fenouil croquant	21€
SALADE CÉSAR DU MONT CINDRE Volaille fermière label rouge d'Auvergne, anchois de Cantabrie	19€
VELOUTÉ DE PETITS POIS Jambon Cebo croustillant	14€
PLATS	
BURGER DU MONT CINDRE Steak hâché 180g, compotée d'oignons, salade romaine, pickles de cornichons, tomates confites, Morbier, sauce cocktail et frites maison	26€
POULPE GRILLÉ Houmous de carotte et cumin, vierge de légumes et condiments	38€
PIÈCE DE BŒUF D'EXCEPTION Frites maison, salade frisée et roquette et sauce béarnaise	49€
SOURI D'AGNEAU CONFITE À L'AIL ET AU ROMARIN Légumes printaniers	34€
FILET DE CANETTE DES DOMBES RÔTI Mousseline de carotte, pommes de terre grenaille et jus brun	26€
FILET DE DAURADE CORSE Écrasé de pommes de terre nouvelles aux olives taggiasche, jeunes pousses d'épinards, vierge de légumes	29€



25€

FROMAGES	
SAINT-MARCELLIN Affiné par la Mère Richard	5€
FAISSELLE AU LAIT BIO Fromagerie le Gone à Neuville sur Saône Servie nature, avec crème épaisse ou coulis	5€
CERVELLE DE CANUT Toast grillé	6€
DESSERTS	
MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA ORIADO BIO Crème glacée caramel beurre salé	12€
CRUMBLE FRAISE RHUBARBE Glace au yaourt	12€
ÎLE FLOTTANTE Façon grand-mère	10€
SOUPE DE FRAISE Façon milkshake & fruits frais	10€
Nos glaces proviennent de chez Nardone, Maître Artisan glacier.	

LE PANIER DU PTIT GONE

PLATS

PENNE Sauce tomate & emmental

00

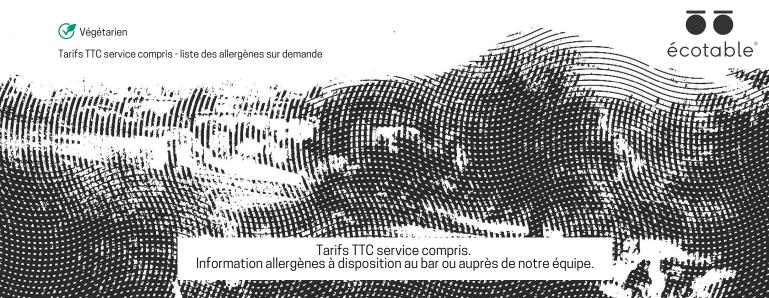
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI Légumes de saison ou frites

DESSERTS

MI-CUIT CHOCO Chocolat Valrhona

00

DUO DE GLACES Glaces artisanales Nardone





Chaque jour, notre Cheffe et ses équipes vous concoctent des assiettes composées de produits de saison.

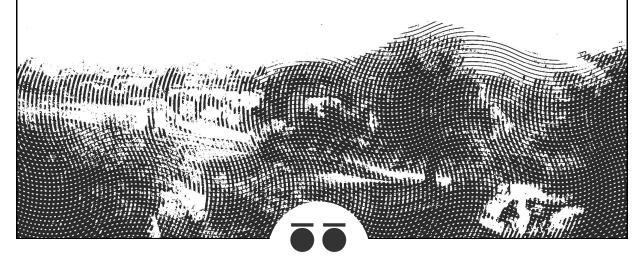
Nous sommes fiers de travailler aux côtés de fournisseurs sélectionnés avec soin, garantissant toujours la fraîcheur des aliments, ainsi que la réduction de notre impact carbone.

Cette démarche a d'ailleurs été valorisée par l'obtention du Label Écotable.

Pour garantir une fraîcheur irréprochable et un approvisionnement raisonné de nos produits, nous sommes susceptibles d'être en rupture de certains de nos produits et d'ajuster la carte en fonction des arrivages.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation!

L'équipe de Là-Haut sur La Colline



écotable®

En juillet 2024, notre restaurant a obtenu le label 2 écotable. Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui valorise les restaurants s'engageant dans une démarche écologique.